



“ここに「幸」あり”きめ細やかなおもてなしと美味を堪能。

幸 SACHI

〒900-0005 那覇市天久1-27-24 TEL.098-987-9980

新都心に2008年9月オープンした「幸」は、和食とお酒が楽しめる落ち着いた佇まいの店。モダンな和風テイストに彩られた店内で、ゆっくりと趣向をこらした美味を楽しむことができます。

「幸」では、調理用の水に久米島海洋深層水100%のサザンプラチナムを使い繊細な和の味わいを演出、食材は「地産地消」にこだわり、新鮮なものを積極的に取り入れ、こだわりの料理に仕立てています。なかでも、お造りと野菜の焼き物、はり鍋の組み合わせは店の看板メニューとなっています。

そのほか、ジューシーな県産地鶏の炙り焼きなどの一品料理、手作りのお漬け物や古酒を使ったオリジナル豆腐ようなどのお酒のあても楽しみのひとつ。そんな料理の数々を生みだしているのが電化厨房です。

電気の特徴を活かした調理法で素材をより引き立て、「幸」ならではの豊かな味わいの創造はもちろん、火の熱気や煙などを抑え快適な店内環境の演出にも一役買っています。

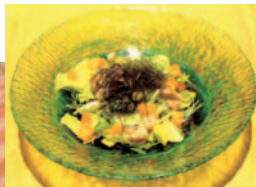


店長
國場 寛子

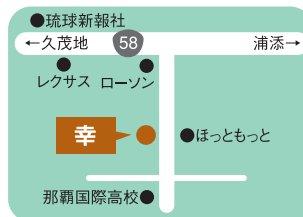
お客さまが快適にお過ごしいただけるような店内環境を考え、電気厨房をとりいれることを考えました。飲食店独特の火のニオイもなく、思った以上に快適で、お客さまの評判も上々です。

また、電気の特徴を活かした調理法を研究することで、より食材の良さを引き立てる美味を創作しています。さらに厨房に火がないことから夏場のエアコンの設定温度も4～5度設定を上げて心地良く、エコにも繋がりました。

● 県産アグー



無農業のてんぶら、おまかせ三種盛り、地鶏の炙りサラダなど自慢の美味の数々。料理とともに器でも目を楽しませてくれます。



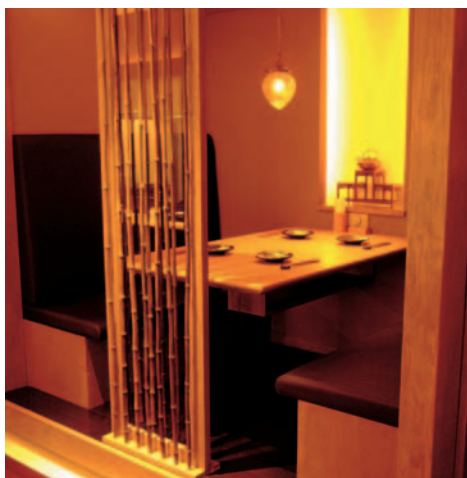
幸 SACHI

営業 月～土曜日 17:30～
22:30(ラストオーダー)

休日 日曜日

駐 4台(19時半以降は3台追加分あり)

席 37席(テラス席:8席、カウンター席:7席、
テーブル席:12席、ほりごたつ席:10席)

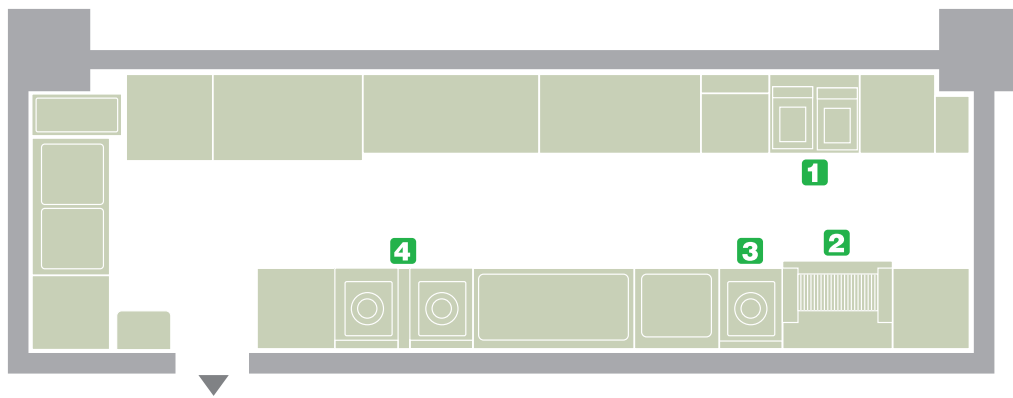


整然と並ぶ電化厨房機器が快適な店内環境を実現。



【主な電化厨房機器】

- 1 電気フライヤー (3kW)×2台
- 2 オープン付電気焼物器 (12kW)
- 3 IHコンロ (3kW)
- 4 IHコンロ (6kW)×2台



幸 SACHI
調理室平面図

契約種別

従量電灯
低圧電力

1 電気フライヤー



2 オープン付電気焼物器



3 IHコンロ



4 IHコンロ



電気
の
特
性
を
活
か
し
た
調
理
法
が
素
材
を
よ
り
引
き
立
て
る。